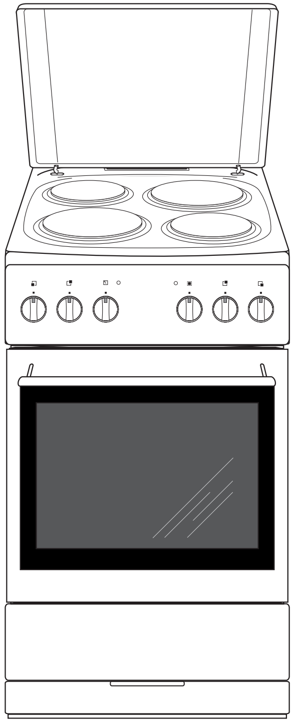
SHE*
SHK*

53EE*



IOAK-713 / 8029628
(12.2007./1)

SEHR GEEHRTER KUNDE,

Der Elektroherd verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.

Bevor der Elektroherd das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.

Achtung!
Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE

- Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Herdes.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt an den Herd! Gefahr von Verbrennungen bei direktem Kontakt mit dem eingeschalteten Herd!
- Achten Sie darauf, dass elektrische Anschlussleitungen von mechanischen Küchengeräten, z.B. Mixer, keine heißen Herdteile berühren.
- Bewahren Sie in der Schublade keine leicht entzündlichen Stoffe auf, da diese sich während des Betriebs des Backofens entzünden können.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öle und Fette können sich infolge von Überhitzung entzünden.
- Bei Betriebsstörungen darf der Herd erst nach der Beseitigung des Schadens durch eine Fachkraft in Betrieb genommen werden.
- Keine Gegenstände, die schwerer als 15 kg sind, auf der geöffneten Backofentür abstellen.
- Verboten ist die Durchführung von Umbau- und Instandsetzungsarbeiten am Herd durch unqualifizierte Personen.
- Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.
- Zur Reinigung des Herdes keine Dampfreiniger verwenden.

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Elektroenergie! Folgendes können Sie tun:

●Das richtige Kochgeschirr benutzen.
Töpfe mit flachem und dickem Boden sparen bis zu 1/3 an Strom. Deckel nicht vergessen, sonst ist der Stromverbrauch 4-mal so hoch!

●Kochgeschirr auf die Kochfläche abstimmen.
Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als die Kochfläche sein.

●Kochflächen und Topfböden stets sauber halten.
Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.

●Unnötiges „Topfgucken” vermeiden.
Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.
Rechtzeitig herunterschalten und Restwärme nutzen.
Bei langen Garzeiten 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten. Sie sparen bis zu 20% an Strom.

●Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.
Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen.

●Nachwärme des Backofens nutzen.
Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten den Backofen unbedingt 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.

Wichtig! Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

●Backofentür gut geschlossen halten.
Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

●Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.
Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

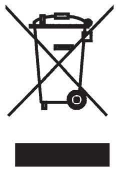
AUSPACKEN



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpackungsteile.
Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Polystyrolstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

AUSSERBETRIEBNAHME

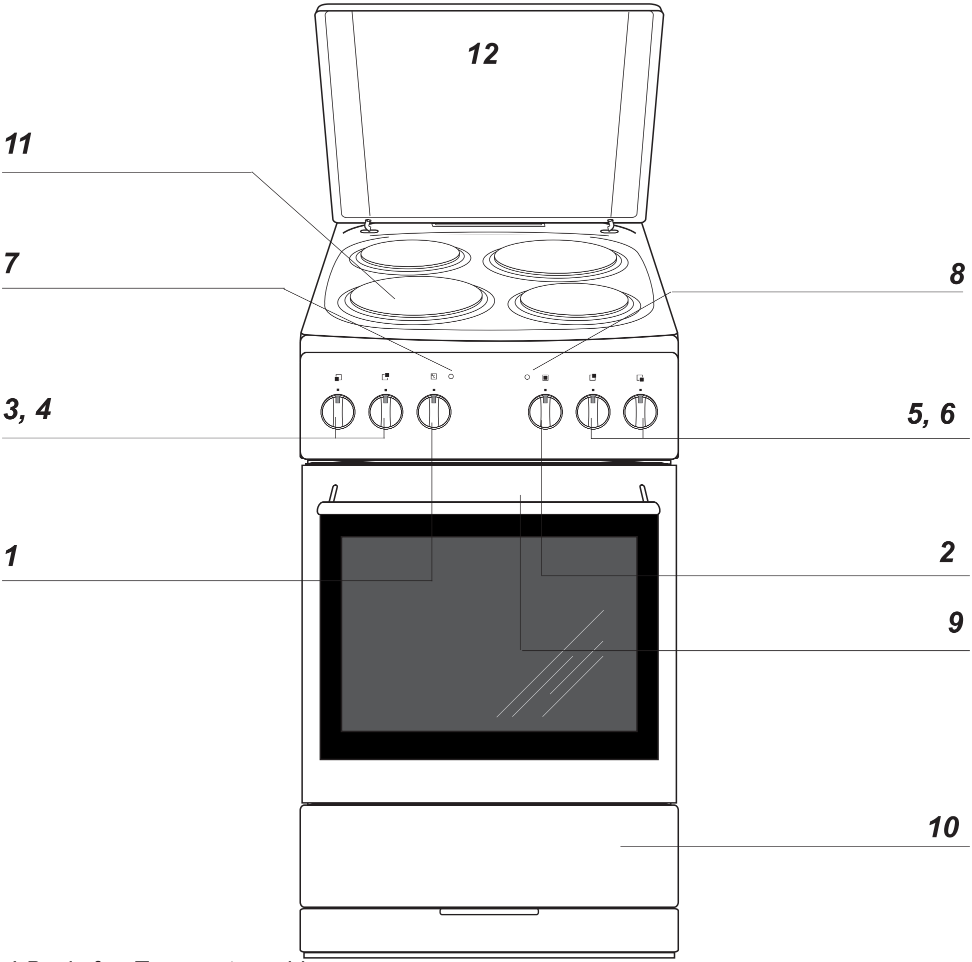


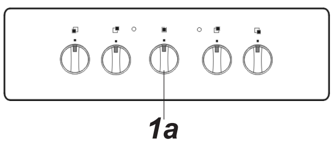
Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

BEDIENELEMENTE

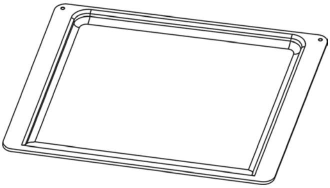




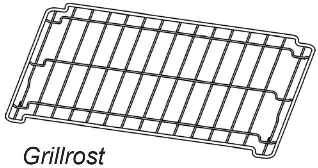
1 *Backofen-Temperaturwähler*
1a *Backofen-Temperaturwähler/*
Backraumschalter*
2 Backraumschalter
3, 4, 5, 6 *Schalter für Kochplatte*
7 *Kontrollleuchte rot (Heizunganzeige)*
8 *Kontrollleuchte gelb (Betriebsanzeige)*
9 *Türgriff*
10 *Schublade*
11 *Kochmulde*
12 Abdeckplatte
*vorhanden nur bei einigen Modellen

IHR HERD STELLT SICH VOR

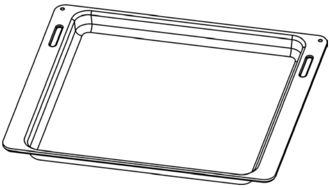
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



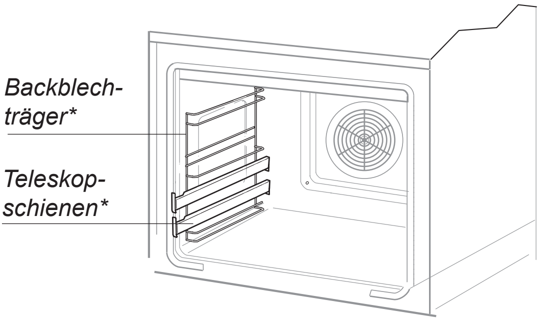
*Backblech**



Grillrost (Gitterrost)



Bratblech



*vorhanden nur bei einigen Modellen

Der richtige Einbauort

- Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen.

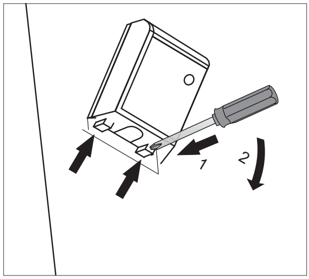
- Der Herd entspricht der Wärmeschutzklasse Y, d.h. er darf nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln oder Wänden eingebaut werden. Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so kann dies eine Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung verursachen. Falls Sie die thermische Widerstandsfähigkeit Ihrer Küchenmöbel nicht kennen, sind zwischen den Möbeln und dem Herd ca. 2 cm Abstand zu belassen.

- Abzughauben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen.

- Der Herd ist auf einer harten und ebenen Bodenfläche (nicht auf einem Untersatz) aufzustellen.

- Vor Beginn der Nutzung, ist der Herd in der Ebene auszujustieren, was besonders wichtig für die gleichmäßige Verteilung von Fett in den Bratpfannen ist. Dazu sind die Regelfüße vorgesehen; sie sind zugänglich, wenn man die Schublade herauszieht. Regelbereich +/- 5 mm.

Achtung!
Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist. Nicht autorisierte Personen dürfen keine willkürlichen Veränderungen oder Änderungen an der Elektroinstallation vornehmen.



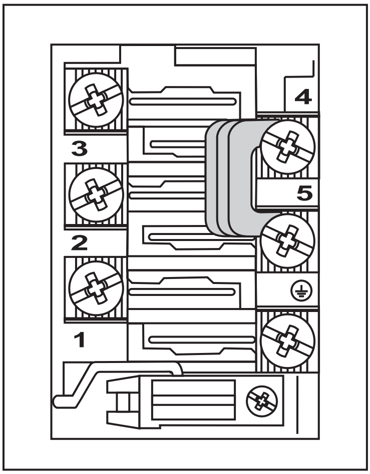
Hinweise für die Elektrofachkraft

Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (400V 3N~50Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste gemäß dem nachfolgenden Schaltplan möglich. Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.
Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.

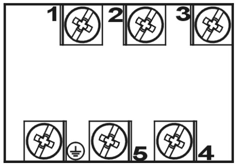
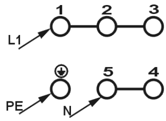
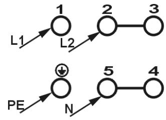
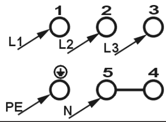
Achtung!
Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der mit gekennzeichneten Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die Elektroinstallation des Herdes sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mind. 3 mm betragen.

Vor Anschluss des Herdes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.

Anschlussdose öffnen: Zum Entriegeln Schraubendreher ansetzen (1) und geringfügig nach unten bewegen (2).



Anschluss-Schaltplan

	Schema möglicher Anschlüsse Achtung! Spannung der Heizelemente 230V. Achtung! Im Falle jedes der Anschlüsse ist der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme ⏚ PE verbunden werden.			Empfohlene Art der Anschlussleitung
1.	Bei 230V Netz Einphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie Klemmen 4-5 Schutzleiter auf ⏚	**1/N~**		**H05VV-F3G4**
2.	Bei 400/230 Netz Zweiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden Klemmen 2-3 sowie 4-5. Schutzleiter auf ⏚	**2/N~**		**H05VV-F4G2,5**
3.	Bei 400/230V Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden 4-5. Phasen reihenfolge nach 1-2-3. Null auf 4-5, Schutzleiter auf ⏚	**3/N~**		**H05VV-F5G1,5**
	L1=R L2=S L3=T N=neutrale Leitung PE=Schutzleiter			

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes

- vorhandene Verpackungsteile vom Kochfeld und vom Backofen entfernen, Schublade entleeren, Backofen-Innenraum und Kochfeld von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei 250°C, etwa 30 min. eingeschaltet lassen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen, Kochplatten etwa 4 min. ohne Kochgeschirr eingeschaltet lassen.

Wichtig!
Bei Backöfen mit Zeitschaltuhr erscheint nach dem Netzanschluss in der Zeit-Anzeige die Uhrzeit „**0.00**”. **Aktuelle Uhrzeit auf der Zeitschaltuhr einstellen. Ohne die Einstellung der aktuellen Uhrzeit läßt sich der Backofen nicht betreiben.**

Wichtig!
Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

BEDIENUNG

Schalter für Kochplatten

Sobald eine Kochplatte oder auch der Backraum eingeschaltet wird, leuchtet die Betriebsanzeige auf.

Die Kochplatten werden mit dem zugehörenden 7-Takt-Schalter geregelt. Dieser bietet neben den Schaltstufen

0 • 1 • 2 • 3

noch jeweils eine Zwischenstufe, die mit einem kleinen Punkt gekennzeichnet ist.

Diese Zwischenstufen werden gewählt, wenn die Temperatur der nächstkleineren Stufe zu niedrig und die der nächstgrößeren Stufe zu hoch wäre.

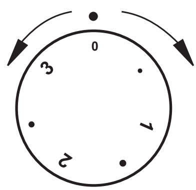
Damit ist es möglich, die jeweilige Temperatur der Menge und der Art des Kochgutes feinstufig anzupassen.

Die mit einem roten Punkt gekennzeichneten Blitz-Kochplatten haben einen Überhitzungsschutz, damit die Platten bei Leerlauf oder Verwendung von falschen Geschirr vor zu hohen Temperaturen geschützt werden.

Achtung!
Die Abdeckplatte darf erst
heruntergeklappt werden, wenn alle
Kochplatten vollständig
abgekühlt sind.

Beispiele für Reglereinstellungen

0	Aus
•	MIN. Warmhalten
1	Dünsten von Gemüsen,Schonendes Kochen
●	Kochen von Suppen, mehreren Speisen
2	Schwaches Braten
⬤	Anbraten von Fleisch, Fisch
3	MAX. Schnelles Erwärmen, Schnellkochen, Braten



ELEKTRONISCHE SCHALTUHR*

A - Anzeigefeld

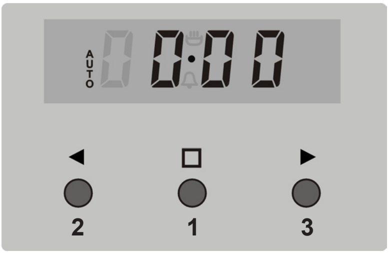


-Kennzeichnung von Betriebsfunktionen

1 - Anwahltaste für Betriebsfunktionen
2 - Taste „-"
3 - Taste „+"

UHRZEIT EINSTELLEN

Beim Netzanschluss oder bei erneutem Einschalten nach vorherigem Netzspannungsausfall wird an der Anzeige Uhr **0.00** angezeigt.



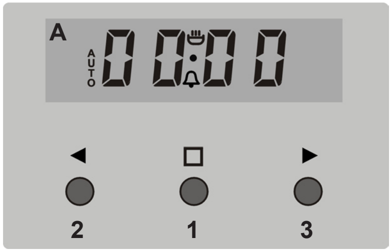
- Taste **1** drücken und solange gedrückt halten; in der Anzeige erscheint dann .

- Uhrzeit mit den Tasten **2** und **3** einstellen.

Nach Ablauf von ca. 7 sek. nach Uhrzeiteinstellung werden die neuen Daten gespeichert.

Achtung! Ohne eingestellte Uhrzeit ist die Backofenfunktion unmöglich.

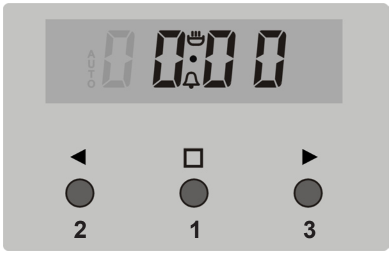
*vorhanden nur bei einigen Modellen



TIMER

Zeitdauer ist im Bereich von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten. Um den Timer einzustellen, sind folgende Tätigkeiten durchzuführen:

- Taste **1** drücken und solange gedrückt halten; in der Anzeige erscheint dann ,



- Zeitdauer am Timer mit den Tasten **3** und **2** einstellen. Die eingestellte Zeitdauer ist an der Anzeige zu sehen und die Betriebsfunktion leuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer wird ein Schallsignal ausgelöst und die Betriebsfunktion fängt wieder an zu blinken.

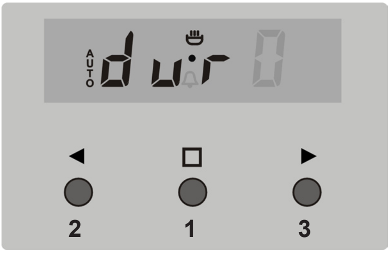
- Tasten **1**, **2** oder **3** drücken, um das Schallsignal abzustellen; dann erlischt die Betriebsfunktion und in der Anzeige wird die Uhrzeit angezeigt.

Achtung!
Wenn das Schallsignal nicht manuell abgestellt worden ist, wird es automatisch nach Ablauf von ca. 7 Minuten automatisch abgeschaltet.

HALBAUTOMATISCHER BETRIEB

Wenn der Backofen in einem vorgegebenen Zeitpunkt abgeschaltet werden soll, sind folgende Tätigkeiten durchzuführen:

- Knebelgriffe der Backofenfunktionen und der Temperatur in die gewünschten Positionen bringen, bei denen der Backofen betrieben werden soll,
- Taste **1** solange gedrückt halten, bis der Anzeige erscheint dann:



- gewünschte Betriebsdauer mit den Tasten **3** und **2**, im Bereich von 1 Minute bis zu 10 Stunden einstellen.

Die eingegebene Zeitdauer wird nach ca. 7 Sekunden gespeichert und in der Anzeige erscheint wieder die Uhrzeit, wobei die Betriebsfunktion **AUTO** leuchtet.

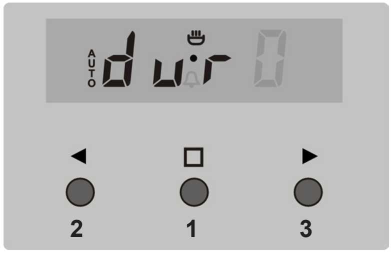
Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer wird der Backofen automatisch abgeschaltet, es ertönt ein Schallsignal und die Betriebsfunktion **AUTO** beginnt zu blinken;

- Knebelgriffe der Backofenfunktionen und der Temperatur in die Abschaltposition bringen,
- Taste **1**, **2** oder **3** drücken, um das Schallsignal abzustellen; die Betriebsfunktion erlischt und es erscheint die Uhrzeit in der Anzeige.

AUTOMATISCHER BETRIEB

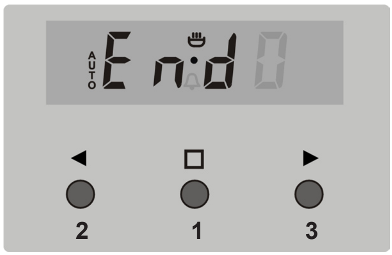
Wenn der Backofen für eine vorgegebene Betriebsdauer ein- und in einem festgelegten Zeitpunkt ausgeschaltet werden soll, dann sind die Betriebsdauer und der Zeitpunkt der Abschaltung wie folgt einzustellen:

- Taste **1** solange gedrückt halten, bis der Anzeige erscheint dann:



- gewünschte Betriebsdauer mit den Tasten **3** und **2** einstellen (siehe Halbautomatischer Betrieb) .

- Taste **1** solange gedrückt halten, bis der Anzeige erscheint dann:

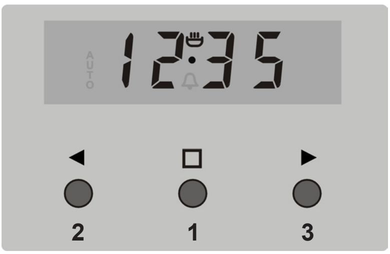


- Abschaltzeitpunkt (Betriebsende) mit den Tasten **3** und **2** einstellen; der kann nur um maximal 23 Stunden und 59 Minuten vom aktuellen Zeitpunkt entfernt sein,

● Knebelgriffe der Backofenfunktionen und der Temperatur in die gewünschten Positionen bringen, bei denen der Backofen betrieben werden soll.
Die Betriebsfunktion **AUTO** leuchtet, der Backofen wird jedoch erst in dem Zeitpunkt eingeschaltet, der aus dem Unterschied zwischen dem eingestellten Abschaltzeitpunkt und der eingestellten Betriebsdauer folgt (wenn z.B. die Betriebsdauer auf 1 Stunde und der Abschaltzeitpunkt auf 14.00 Uhr eingestellt worden sind, wird der Backofen um 13.00 Uhr automatisch eingeschaltet).

Nachdem der Betriebsende-Zeitpunkt erreicht worden ist, wird der Backofen automatisch abgeschaltet, das Schallsignal ausgelöst und die Betriebsfunktion **AUTO** beginnt wieder zu blinken,

• Knebelgriffe der Backofenfunktionen und der Temperatur in die Abschaltposition bringen,
•Taste **1**, **2** oder **3** drücken, um das Schallsignal abzustellen; die Betriebsfunktion **AUTO** erlischt und die Uhrzeit erscheint in der Anzeige.



Achtung! Die programmierten Einstellungen lassen sich jederzeit überprüfen und korrigieren. Es ist aber unmöglich, die Uhrzeiteinstellung zu ändern, wenn sich das Programmiergerät in halbautomatischem oder automatischem Betrieb befindet.

EINSTELLUNGEN LÖSCHEN

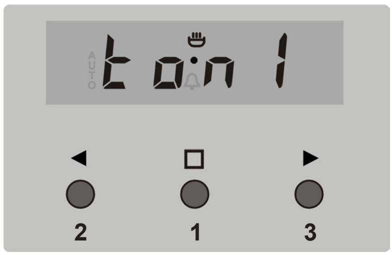
Die Einstellungen der Timer oder die Funktion des automatischen Betriebs können jederzeit gelöscht werden.
Löschen der Einstellungen des automatischen Betriebes:
• Betätigen Sie gleichzeitig die Tasten **2** und **3**,

Löschen der Einstellungen der Timer:
• Wählen Sie die Timer – Funktion aus, indem Sie den Taste **1** betätigen
• Betätigen Sie erneut die Tasten **2** und **3**,

ÄNDERUNG DES TONS DES AKUSTISCHEN SIGNALS

Der Ton des akustischen Signals kann in folgender Weise geändert werden:

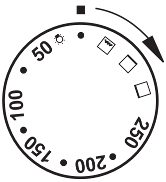
• Betätigen Sie gleichzeitig die Tasten **2** und **3**,
• Mit dem Taste **1** wählen Sie die Funktion "Ton", die Anzeige auf dem Display wird pulsieren:



Mit dem Taste **2** wählen Sie den entsprechenden Ton im Bereich von 1 bis 3 aus.

Backofen mit natürlicher Konvektion

Das Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze und Grillhitze (sofern vorhanden) erfolgen. Die Betriebsteuerung dieses Backofens erfolgt über einen Drehschalter, der den mit dem Temperaturregler integrierten Betriebswahlschalter bedient.



Achtung!
In Herdmodellen ohne Grillhitze ist die Stellung auf dem Drehschalter nicht vorhanden.

Einstellungsmöglichkeiten des Drehschalters

Unabhängige Backofen-Beleuchtung
Durch das Drehen des Schalters auf diese Position wird der Backofen-Innenraum beleuchtet. Verwenden Sie diese z.B. bei der Reinigung des Backofeninnenraums.

50-250 (°C)

Unter- und Oberhitze
Der Thermostat ermöglicht Temperatureinstellung im Bereich von 50°C bis 250°C. Zum Backen verwenden.

Unterhitze
Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten

Oberhitze
Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen nur bei eingeschalteter Oberhitze. Wenden Sie sie an z.B. beim Nachbacken von oben.

Grill
Diese Drehschalterstellung ermöglicht das Grillen von Speisen auf dem Rost oder dem Drehspieß.

Ein- und Ausschalten des Backofens

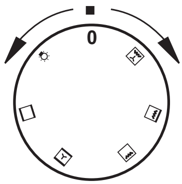
Zum Einschalten des Backofens ist folgendes zu tun:

- die erforderlichen Betriebsbedingungen des Backofens, Temperatur und Heizoption festlegen,
- den Drehschalter in die gewünschte Stellung bringen, indem Sie ihn „nach rechts" drehen.

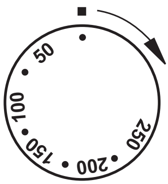
Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, gelb und rot. Die gelbe Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die rote Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der roten Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die rote Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens). Die gelbe Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung" leuchten.
Backofen ausschalten – um den Backofen auszuschalten, den Drehschalter in Position „0" bringen, indem Sie den Drehschalter „nach links" drehen. Die Kontrollleuchte sollte erlöschen.

Backofen mit Umluft (mit Gebläse)

Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze und Grillhitze erfolgen. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – Die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durch Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position.



und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durch Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.



Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter auf die „●"/„**0**"-Position zu drehen.

Achtung!
Unabhängig von der Wahl der Betriebsart schaltet sich die Vorheizfunktion (Ober-, Unter-, Grill- oder Umlufthitze) erst dann ein, wenn die Temperatur eingestellt wurde.

Mögliche Stellungen des Backofen-Betriebswahlschalters

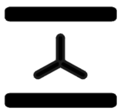


Unabhängige Backofen-Beleuchtung
Durch das Drehen des Schalters auf diese Position wird der Backofen-Innenraum beleuchtet. Verwenden Sie diese z.B. bei der Reinigung des Backofeninnenraums.

Achtung!
In dieser Schaltstellung des Betriebswahlschalters kann die rote Kontrollleuchte aufleuchten, falls der Temperaturregler in einer anderen Stellung als die Nullstellung steht, obwohl kein Heizen des Backofen erfolgt.

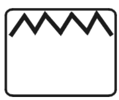


Unter- und Oberhitze
Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen auf herkömmliche Weise.



Unter- und Oberhitze mit Gebläse
Das ist die Schaltstellung für die Kuchenbackfunktion. Herkömmlicher Backofen mit Gebläse.

Achtung!
Bei Betriebsart  und dem Backofen-Temperaturregler in Null-Position ist nur das Gebläse in Betrieb. Bei dieser Position können Gerichte oder der Backofen-Innenraum abgekühlt werden.



Grillhitze
Diese Drehschalterstellung ermöglicht das Grillen von Speisen auf dem Rost.



Intensiv-Grillen (Flächen-Grill)
(Grill- und Oberhitze)

Die „Intensiv-Grillen-Funktion'' erlaubt ein Anbraten bei zugleich eingeschalteter Oberhitze. Diese Betriebsart erlaubt eine höhere Temperatur im Oberteil des Backofens zu erlangen, das Grillgut wird stärker gebräunt; auch größere Portionen können so gegrillt werden.

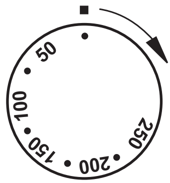


Umluft-Intensiv-Grillen (Rund-um-Grill)

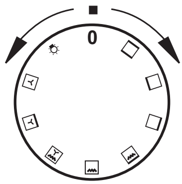
Durch Einstellen des Reglers in diese Position werden das Gebläse und die Grillhitze eingeschaltet. Dies erlaubt eine Beschleunigung des Grillprozesses und eine Verbesserung des Geschmacks der Speise. Der Grillprozess muss bei geschlossener Backofentür erfolgen.

Backofen mit Heißluft

Der Backofen kann mit Unterhitze und Oberhitze, Grillhitze und Heißluftheizung erwärmt werden. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durchs Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position.



und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durchs Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.



Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter in die „●"/„**0**"-Position zu drehen.

Achtung!
Unabhängig von der Wahl der Betriebsart schaltet sich die Vorheizfunktion (Ober-, Unter-, Grill- oder Umlufthitze) erst dann ein, wenn die Temperatur eingestellt wurde.

Mögliche Stellungen des Backofen-Betriebswahlschalters

Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Schalters in diese Position wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.

Heißluft

Durch das Drehen des Betriebswahlschalters auf Heißluft wird der Backofen mit Hilfe eines an der Backofen-Rückwand zentral angebrachten Umluftgebläses beheizt.

Diese Beheizungsart ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung um das sich im Backofen befindende Backgut herum.

Vorteile dieser Beheizungsart:

- vorheizen des Backofens wird verkürzt, zusätzliche Tätigkeiten sind überflüssig,
- es kann auf zwei Einschubhöhen zugleich gebacken werden,
- weniger Bratenfett und -saft treten aus, was den Geschmack der Speisen verbessert,
- geringerer Verschmutzungsgrad des Backofeninnenraums.

Heißluft und Unterhitze

Durch Einstellen des Reglers auf diese Position werden Heißluft und Unterhitze eingeschaltet und die Temperatur im unteren Backofenbereich erhöht.

Umluft-Grillen (Rundum-Grill)

Durch Einstellen des Reglers in dieser Position werden das Gebläse und die Grillhitze eingeschaltet. Dies erlaubt eine Beschleunigung des Grillprozesses und eine Verbesserung des Geschmacks der Speise. Der Grillprozess muss bei geschlossener Backofentür erfolgen.

Achtung!

Bei Betriebsart und dem Backofen-Temperaturregler in Null-Position ist nur das Gebläse tätig. Bei dieser Position können Gerichte oder der Backofen-Innenraum abgekühlt werden.

Grillen (Kleiner Grill)

Ist der Regler in diese Position gedreht, können die Gerichte nur bei eingeschalteter Grillhitze angebraten werden.

Intensiv-Grillen (Flächen-Grill)

(Grill- und Oberhitze)

Die „Intensiv-Grillen-Funktion'' erlaubt ein Anbraten bei zugleich eingeschalteter Oberhitze. Diese Betriebsart erlaubt eine höhere Temperatur im Oberteil des Backofens zu erlangen, das Grillgut wird stärker gebräunt; auch größere Portionen können so gegrillt werden.

Oberhitze

Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen nur bei eingeschalteter Oberhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von oben.

Unterhitze

Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten.

Unter- und Oberhitze

Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen auf herkömmliche Weise.

Grillen

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

Um den Grill einzuschalten:

- Backofen-Schalter in die Position umdrehen, die mit Symbolen Grill, gekennzeichnet ist,
- Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen,
- Backblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen,
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.

Bei den Backofenfunktion Grillhitze und Intensiv-Grillen die Temperatur 250°C einstellen, und bei Backofenfunktion Umluft-Grillen höchstens 200°C einstellen.

Zugängliche Teile können bei Benutzung als Grillgerät heiß werden. Kinder fern halten!

Es wird empfohlen:

- die Dicke der zu grillenden Fleischportion von 2 - 3 cm nicht zu überschreiten,
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einzureiben,
- größere Speiseportionen erst kurz vor dem Grillen, dagegen kleinere direkt danach salzen,
- die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die Rückseite umwenden.

Gebäck

- Zum Backen verwenden Sie am besten die mitgelieferten Bleche.
- Es können auch handelsübliche Formen und Bleche verwendet werden, die im Backofen auf den Gitterrost zu stellen sind. Zum Backen eignen sich am besten schwarz lackierte Bleche, die sich durch gute Wärmeübertragung auszeichnen und die Backzeit verkürzen.
- Bei herkömmlicher Erhitzung (Ober- und Unterhitze) sollten keine hellen und blanken Backformen verwendet werden, da ansonsten der Teig möglicherweise von unten nicht ausreichend gar wird.
- Beim Backen mit Umluft braucht der Backofen nicht vorgeheizt zu werden, bei den anderen Erhitzungsarten ist ein Vorheizen nötig, bevor das Gebäck in den Backofen geschoben werden kann.
- Vor Entnahme des Gebäcks aus dem Backofen sollte mit einem Holzstäbchen überprüft werden, ob der Teig richtig durchbacken ist (ist das Holzstäbchen frei von Teigspuren, so ist das Gebäck gar).
- Es empfiehlt sich, den Ofen auszustellen und das Gebäck noch ca. 5 min im Ofen durchgaren zu lassen.
- Beim Backen mit Umluft sind die Backofentemperaturen grundsätzlich ca. 20-30 Grad niedriger als bei reiner Ober-/Unterhitze.
- Nähere Backhinweise finden Sie in der Tabelle 1 und 1A, diese können jedoch abhängig von eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden.
- Falls die Angaben aus den Kochbüchern stark von den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Werten abweichen, berücksichtigen Sie bitte die Bedienungsanleitung.

TABELLE 1: Gebäck

Backofenfunktionen: **Ober- und Unterhitze**

Heißluft

GEBÄCKART	OBER-/UNTERHITZE		HEISSLUFT		BACKZEIT [min]
	EIN-SCHU-BHÖHE	TEMPE-RATUR [°C]	EIN-SCHU-BHÖHE	TEMPE-RATUR [°C]	
Gebäck in Backformen					
Napfkuchen/Marmorkuchen	2	170-180	2	150-170	60-80
Sandkuchen	2	160-180	2	150-170	65-80
Tortenboden	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Biskuittorte	2	170-180			30-40
Obstkuchen (Mürbeteig)			2-3	160-180	60-70
Quarkkuchen(Mürbeteig)			2	140-150	60-90
Gugelhupf (Hefeteig)	2	160-180	2	150-170	40-60
Brot (z.B. Mehrkornbrot)	2	210-220	2	180-200	50-60
Gebäck auf mitgelieferten Backblechen					
Obstkuchen (Mürbeteig)	3	170-180	2	160-170	35-60
Obstkuchen (Hefeteig)			2	160-170	30-50
Streuselkuchen	3	160-170	2	150-170	30-40
Biskuitrolle	2	180-200			10-15
Pizza (auf dünnem Teig)	3	220-240			10-15
Pizza (auf dickem Teig)	2	190-210			30-50
Kleingebäck					
Plätzchen	3	160-170	2	150-160	10-30
Blätterteig	3	180-190	2	170-190	18-25
Baiser	3	90-110			80-90
Windbeutel			2	170-190	35-45

TABELLE 1A: Gebäck

Backofenfunktionen: **Kuchen (Unter- und Oberhitze + Umluft)**

GEBÄCKART	TEMPERATUR [°C]	BACKZEIT [min]
Gebäck in Backformen		
Baiser	80	60-70
Sandkuchen	150	65-70
Gugelhupf (Hefeteig)	150	60-70
Torte	150	25-35
Gebäck auf mitgelieferten Backblechen		
Hefeteig	150	40-45
Streuselkuchen	150	30-45
Obstkuchen	150	40-55
Biskuit	150	30-40

Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdbrennern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

TABELLE 2: Braten von Fleisch

Backofenfunktionen: **Ober- und Unterhitze**

Heißluft

FLEISCHART	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN		TEMPERATUR [°C]		GARZEIT* IN MIN.
	HEISSLUFT	OBER-/ UNTERHITZE	HEISSLUFT	OBER-/ UNTERHITZE	
RINDFLEISCH Roastbeef oder Filet					pro 1 cm
innen blutig („englisch") vorheizen		3		250	12-15
halb durchbraten („medium") vorheizen		3		250	15-25
durchbraten („well done") vorheizen		3		210-230	25-30
Braten	2	2	160-180	200-220	120-140
SCHWEINEFLEISCH					
Braten	2	2	160-180	200-210	90-140
Schinken	2	2	160-180	200-210	60-90
Schweinefilet		3		210-230	25-30
KALBFLEISCH	2	2	160-170	200-210	90-120
LAMMFLEISCH	2	2	160-180	200-220	100-120
WILD	2	2	175-180	200-220	100-120
GEFLÜGEL					
Hähnchen	2	2	170-180	220-250	50-80
Gans (ca.2kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
FISCH	2	2	175-180	210-220	40-55

* **die Angaben in der Tabelle beziehen sich immer auf 1 kg.** Für jedes weitere kg ist mit etwa 30-40 min mehr zu rechnen.

Achtung!
Nach der Hälfte der Garzeit sollte das Fleisch gewendet werden.
Zum Garen von Fleisch eignen sich besonders hitzebeständige Töpfe.

TABELLE 3: Grillhitze mit Drehspieß

Backofenfunktionen: **Grill- und Oberhitze (Intensiv -Grillen)**

FLEISCHART	TEMPERATUR [°C]	GRILLDAUER
Hähnchen (ca. 1,5 kg)	250	90-100
Hähnchen (ca. 2,0 kg)	250	110-130
Schaschlik (ca. 1,0 kg)	250	60-70

TABELLE 4: Grillen

Backofenfunktionen: **Grillhitze**

SPEISEART	EINSCHUB-HÖHE VON UNTEN	TEMPERATUR [°C]	GRILLZEIT [MIN]	
			SEITE 1	SEITE 2
Schweinekotelett	4	250	8-10	6-8
Schweineschnitzel	3	250	10-12	6-8
Schaschlik	4	250	7-8	6-7
Bratwürste	4	250	8-10	8-10
Roastbeef, (Steak ca.1kg)	3	250	12-15	10-12
Kalbsschnitzel	4	250	8-10	6-8
Kalbssteak	4	250	6-8	5-6
Hammelkotelett	4	250	8-10	6-8
Lammkotelett	4	250	10-12	8-10
Hähnchen, halbiert (je 500 g)	3	250	25-30	20-25
Fischfilet	4	250	6-7	5-6
Forelle (je ca. 200 – 250 g)	3	250	5-8	5-7
Brot (Toastscheiben)	4	250	2-3	2-3

TABELLE 5: Grill mit Umluft

Backofenfunktionen: **Intensiv-Grillen mit Umluft**

Grillen mit Umluft

FLEISCHART	GEWICHT [kg]	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN	TEMPERATUR [°C]	GARZEIT [MIN]
Schweinebraten	1,0 1,5 2,0	2 2 2	170-190 170-190 170-190	80-100 100-120 120-140
Lammkeule	2,0	2	170-190	90-110
Roastbeef	1,0	2	180-200	30-40
Hähnchen	1,0	2	180-200	50-60
Ente	2,0	1-2	170-190	85-90
Gans	3,0	2	140-160	110-130
Pute	2,0 3,0	2 1-2	180-200 160-180	110-130 150-180

Beim Braten sollte das Bratgut ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begossen werden.

Achtung!
Die Angaben in den Tabellen 2-5 sollten nur als Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „●”/„0” befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Kochplatten

- Reinigen Sie die Kochplatten immer nur mit einem trockenen Tuch oder mit einem handelsüblichen Pflegemittel. Sie können auch in regelmäßigen Abständen einen Tropfen Öl auftragen.

- Auf keinen Fall dürfen die Kochplatten abgeschmirgelt werden.

- Feuchtigkeit (von Topfdeckeln oder Abdeckplatten, übergelaufenen Kochgut) verkürzt die Lebensdauer der wertvollen Platten. Rückstände von salzhaltigen Flüssigkeiten dringen in die Poren ein und machen sie bald durch stetige Rostabblätterung unbrauchbar.

Backofen

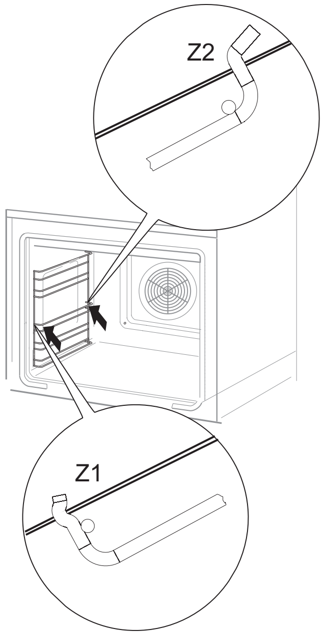
- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.

- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

- **Steam Clean-Dampfreinigung*:**
  – In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
  – Backofentür schließen,
  – Backofen-Temperaturregler auf „50°C” und Backofen-Multifunktionsregler auf „Unterhitze” drehen,
  – Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
  – Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

- Der Backofen ist mit den leicht herausnehmbaren Leitschienen* (Leiterförmig angeordnet) für die Backofeneinsätze ausgestattet. Um sie zur Reinigung herauszunehmen soll man zuerst an der vorderen Halterung (Z1) ziehen, dann die Leitschienen kippen und aus der hinteren Halterung (Z2) rausziehen. Nach der Reinigung sollen die Leitschienen in den dazu vorgesehenen Öffnungen eingesetzt und die Halterungen (Z1 und Z2) eingedrückt werden.



Ausbau der Backblechträger

*vorhanden nur bei einigen Modellen

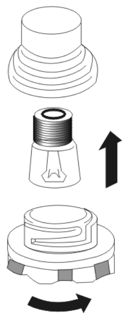
- **Teleskopauszüge.***
  Um sie zur Reinigung herauszunehmen soll man zuerst an der vorderen Halterung (Z1) ziehen, dann die Leitschienen kippen und aus der hinteren Halterung (Z2) rausziehen. Die Teleskopauszüge nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel außen reinigen.
  Wichtig: Die Teleskopauszüge dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden!
  Achtung, die Rollen dürfen nicht eingefettet werden!
  Nach der Reinigung sollen die Leitschienen den dazu vorgesehenen Öffnungen eingesetzt und die Halterungen (Z1 und Z2) eingedrückt werden.
- Die emaillierten Elemente der Herdausstattung sind in einer Lösung mit warmem Wasser mit Zugabe von Spülmitteln zu reinigen.
- Keine Flüssigkeiten mit organischen Säuren (z.B. Zitronensäure) verwenden, die hartnäckige Flecken bzw. eine Mattierung der Glaskermik-Emaille verursachen können.

Achtung!
Für Reinigung und Wartung von Glasfronten keine Reinigungsmittel mit Schleifmitteln verwenden.

Auswechseln der Backofen-Beleuchtung

Um Stromstöße zu vermeiden, vor dem Wechsel den Herd ausschalten.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf **„●” / „0”** drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung herausdrehen und reinigen, dann genau trocken wischen.
- Die Glühlampe aus der Fassung drehen, gegebenenfalls durch eine neue ersetzen – Backofen-Glühlampe hitzefest (300°C) mit folgenden Parametern:
  – Spannung 230 V
  – Leistung 25 W
  – Fassung E14.



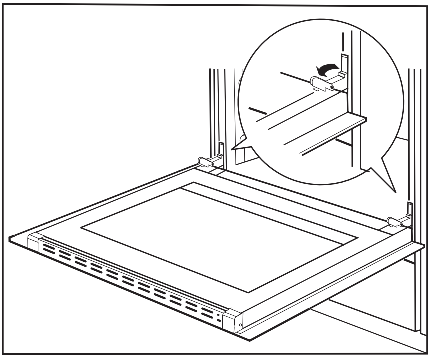
Backofen-Glühlampe

- Die Glühlampe genau in die Keramikfassung drehen.
- Abdeckung einschrauben.

*vorhanden nur bei einigen Modellen

Backofentür aushängen

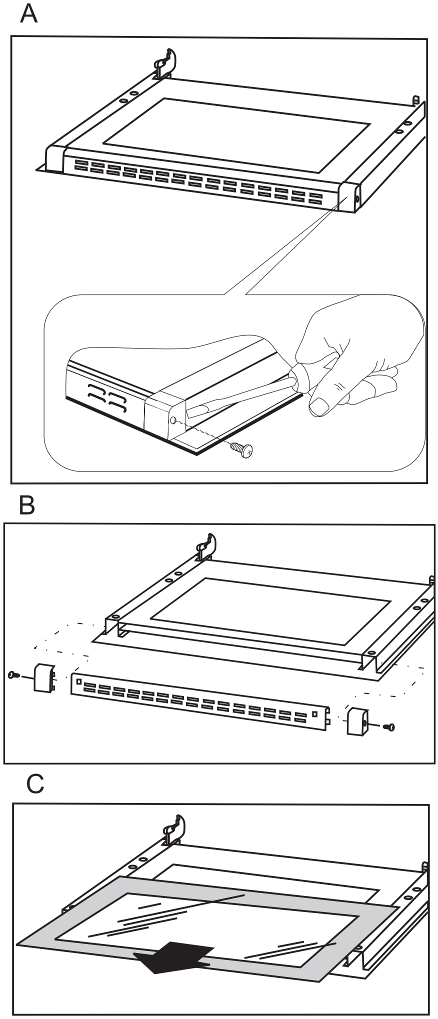
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.



Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit Hilfe eines Kreuzschraubendrehers sind die Schrauben an den seitlichen Schnappverschlüssen herauszudrehen (Zeichnung A).
2. Schnappverschlüsse mit Hilfe eines flachen Schraubenziehers herausdrücken und die obere Leiste der Tür herausziehen. (Zeichnung A, B).
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. (Zeichnung C).
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.
   Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.



Herausnahme der inneren Scheibe

WENN´S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden
- Einige kleine Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1. Das Gerät funktioniert nicht.	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
2. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „0.00”	Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall.	Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe *Bedienung Zeitschaltuhr*)
3. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel *Allgemeine Pflegehinweise*)

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230/400V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 9,8 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	85 x 50 x 60 cm
Nettovolumen des Backofens*	53-58 Liter
Energieeffizienzklasse	auf dem Energieetikett
Gewicht	ca. 40 kg

Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen EU-Norm EN 60335-1, EN 60335-2-6

* nach EN 50304
Nettovolumen je nach Ausstattung des Backofens – siehe Energieetikett.

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- *Niederspannungsrichtlinie **73/23/EEC,**.*
- *Elektromagnetische Verträglichkeit **89/336/EEC,**.*

*Dem Gerät wurde deshalb das CE Zeichen zugewiesen und es erhielt **die Konformitätserklärung** vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.*

CHER CLIENT,

La cuisinière est un mariage réussi de facilité d'utilisation et d'efficacité. Après avoir lu la présente notice, vous pourrez utiliser votre cuisinière en toute simplicité.

Chaque cuisinière qui sort de notre usine est soigneusement contrôlée avant son emballage. Nos employés vérifient leur sécurité et fonctionnalité sur les postes de contrôle.

Lisez attentivement la notice d'utilisation avant d'installer la cuisinière.
Suivez les instructions de la notice pour éviter une mauvaise utilisation de l'appareil.

Conservez la notice dans un endroit facilement accessible.
Suivez les consignes de sécurité pour éviter les accidents.

Attention !
Lisez attentivement la présente notice avant d'utiliser la cuisinière.

La cuisinière est uniquement destinée à l'usage domestique habituel.

Le producteur se réserve le droit d'effectuer toute modification n'affectant pas le fonctionnement de l'appareil.

SOMMAIRE

- Pendant l'utilisation, certains éléments de la cuisinière, tels que la table de cuisson, la porte du four et, notamment, la vitre du four, l'écran de protection etc., deviennent très chauds.
- Veillez donc à ce que les enfants restent éloignés de la cuisinière pour éviter tout risque d'accident. Un contact direct avec la cuisinière en fonctionnement peut provoquer des brûlures.
- Veillez à ce que les appareils électroménagers ne touchent pas la cuisinière, car leur isolation n'est pas prévue pour résister à des températures aussi élevées.
- Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance pendant les fritures. Des huiles et des graisses surchauffées peuvent s'enflammer.
- Ne posez pas de récipients pesant plus de 15 kg sur la porte entrouverte de la cuisinière et plus de 25 kg sur la table en vitrocéramique.
- N'entreposez pas de récipients chauds (plus de 75 °C) ni de matériaux inflammables dans le tiroir.
- N'utilisez pas la cuisinière si celle-ci est endommagée. Toute panne doit être réparée par un personnel qualifié.
- En cas de panne, débranchez la cuisinière du circuit électrique et adressez-vous exclusivement à un centre de service après-vente agréé.
- Respectez scrupuleusement les instructions contenues dans ce mode d'emploi. L'utilisation de cette cuisinière est exclusivement réservée à des personnes capables de le faire.

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



L'utilisation responsable de l'énergie apporte non seulement des économies au budget du ménage mais permet aussi de préserver l'environnement. C'est pourquoi, il est important d'économiser l'énergie électrique. Comment utiliser économiquement la cuisinière :

● **Utilisez des récipients appropriés.**
Les récipients à fond plat permettent d'économiser jusqu'à 1/3 d'énergie électrique. Mettez le couvercle, sans quoi la consommation d'énergie est quatre fois plus grande !

● **Utilisez les casseroles dont le diamètre du fond correspond aux surfaces chauffantes.**
Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

● **Veillez à la propreté des surfaces chauffantes et des fonds de casseroles.**
Les surfaces sales perturbent le passage de la chaleur ; certaines brûlures ne peuvent être éliminées qu'à l'aide des produits de nettoyage polluants.

● **Évitez d'enlever le couvercle, si cela n'est pas nécessaire.**
Évitez d'ouvrir la porte du four, si cela n'est pas nécessaire.

● **Éteignez les foyers avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.**
Si le temps de la cuisson est long, éteignez les foyers 5–10 minutes avant la fin de la cuisson. Ceci permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

● **Utilisez le four pour préparer des quantités de plats assez grandes.**
Pour préparer 1 kg de viande, utilisez plutôt la vitrocéramique ; ceci est plus économique.

● **Utilisez la chaleur accumulée du four.**
Si le temps de préparation dépasse 40 minutes, il faut éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson.

● **Pour les grillades, utilisez une chaleur tournante et fermez la porte du four.**

● **Veillez à bien fermer la porte du four.**
Les salissures sur les joints de la porte font perdre la chaleur. Il est recommandé de les éliminer immédiatement.

● **Évitez d'encastrer la cuisinière à proximité des réfrigérateurs/congélateurs.**
Vous risquez de faire augmenter la consommation de l'énergie.

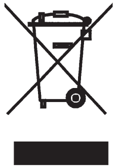
DÉBALLAGE



L'appareil a été mis sous emballage pour éviter les endommagements pendant le transport. Après avoir déballé l'appareil, veuillez enlever les éléments d'emballage de façon à assurer la préservation de l'environnement.
Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil ne nuisent pas à l'environnement, ils sont entièrement recyclables et ont été marqués d'un symbole approprié.

Attention ! Lors du déballage, ne pas laisser les éléments d'emballage (sachets plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

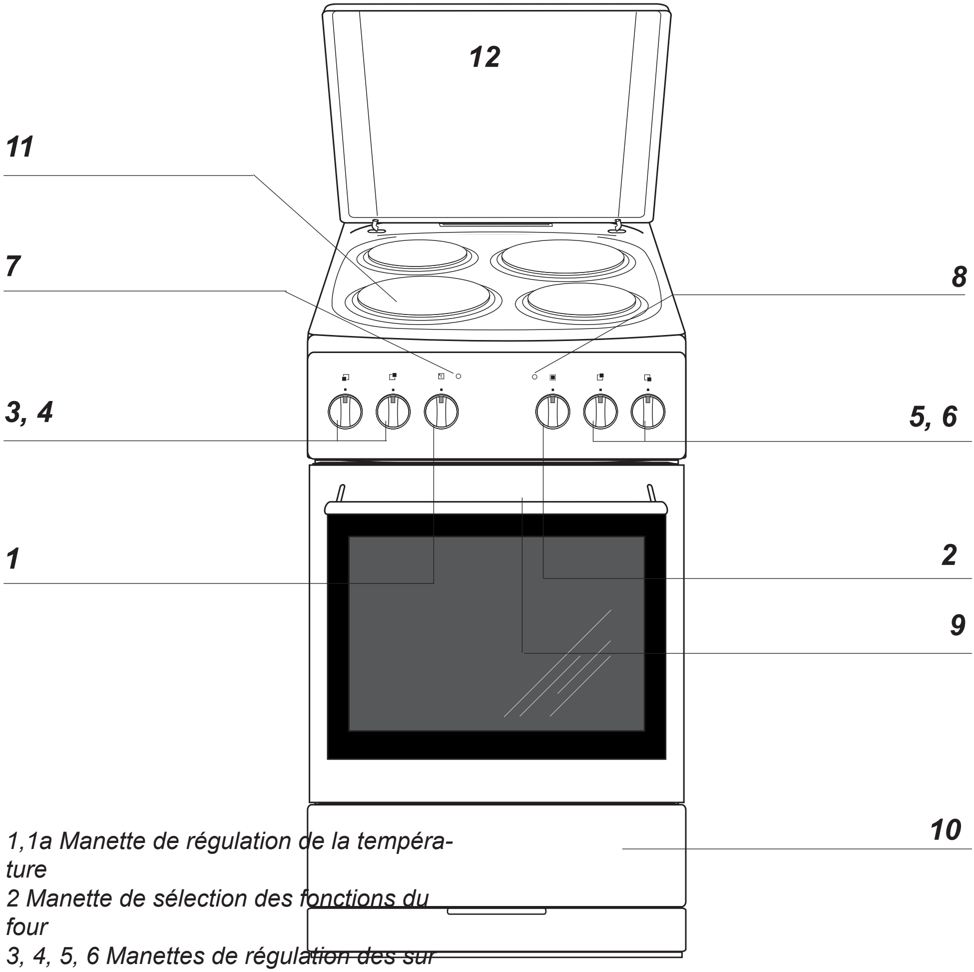
RETRAIT D'EXPLOITATION

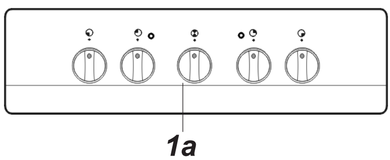


Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur l'emballage pour en informer.

L'appareil est fabriqué à partir de matières recyclables qui peuvent être réutilisées conformément à leur étiquetage. Les recyclages et autres formes d'utilisation des appareils hors exploitation permettent de contribuer à la préservation de l'environnement.

Les informations sur les points de ramassages des appareils hors exploitation sont fournies par les autorités communales.

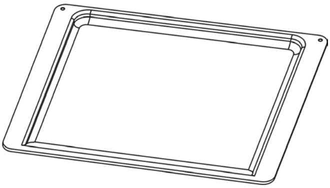




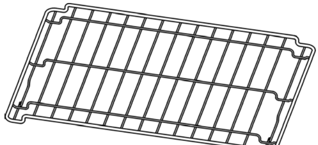
1,1a Manette de régulation de la température
2 Manette de sélection des fonctions du four
3, 4, 5, 6 Manettes de régulation des surfaces chauffantes
7 Voyant rouge de contrôle du thermorégulateur
8 Voyant jaune de contrôle du fonctionnement de la cuisinièrefonctionnement de la cuisinière
9 Poignée de la porte du four
10 Tiroir
11 Plaque
12 Couvercle

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

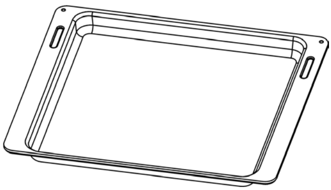
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



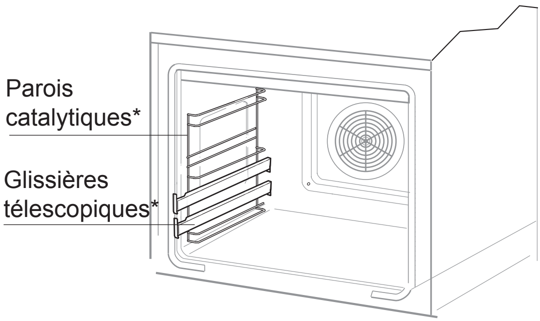
*Plat à pain**



grille pour grillades
(grille à gratiner)



Plat à rôtissage



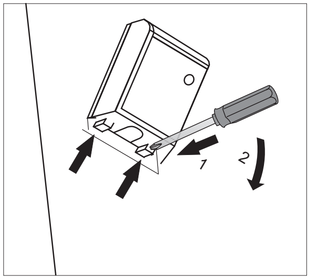
**en fonction du modéle*

Encastrement

- La cuisine devrait être un endroit sec et aéré et être équipée d'une ventilation efficace, conformément aux consignes techniques.
- Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où la cuisinière sera encastrée doivent résister à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas remplie, les surfaces des meubles risquent d'être déformées et les revêtements – de se détacher. En cas de doute sur la résistance thermique de meubles, il faut encastrer la cuisinière dans les meubles, en gardant une distance d'environ 2 cm.
- Il faut poser la cuisinière sur un sol dur et plat (ne pas placer sur une base élevée).
- Avant toute utilisation, il est nécessaire de niveler la cuisinière, ceci est particulièrement important pour une répartition uniforme de l'huile dans une poêle. Les pieds réglables, que vous trouverez dans le tiroir, le permettent. Zone de réglage +/- 5 mm.

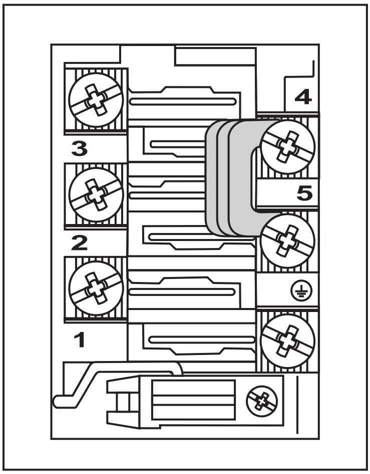
Raccordement électrique

Attention !
L'installation ne peut être effectuée que par un installateur qualifié. Les modifications de l'installation électrique effectuées de façon autonome sont à proscrire.

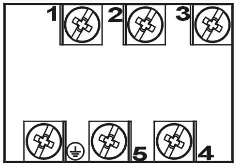
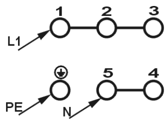
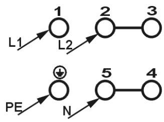
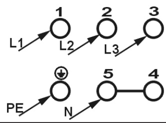


Consignes pour l'installateur

La cuisinière doit être alimentée par un courant alternatif triphasé (400V 3N~50Hz). La tension nominale des éléments chauffants est de 230 V. Il est possible d'adapter la cuisinière de façon à ce qu'elle soit alimentée par un courant monophasé (230 V) (procéder selon le schéma de jonction des barrettes ci-dessous). Le schéma des jonctions est également indiqué dans la trappe de protection. Pour accéder au bornier, ôtez la trappe. Veuillez choisir correctement le câble de raccordement compte tenu du type de jonction et de la puissance nominale de la cuisinière.
Attention !
Veuillez raccorder le câble de protection au serre-câble sur le bornier selon le marquage .
L'installation électrique qui alimente la cuisinière doit avoir un interrupteur de sécurité permettant de couper l'alimentation en cas de panne. La distance entre les joints de travail de l'interrupteur de sécurité doit s'élever au minimum à 3 mm.



Avant de brancher la cuisinière à l'installation électrique, lisez les informations sur la plaque signalétique et sur le schéma de jonction.

SCHÉMA DES JONCTIONS POSSIBLES **Attention ! Tension des éléments chauffants 230 V** Attention ! Pour chaque jonction, le câble de protection doit être mis dans le serre-câble ⏚ PE				Type de câble de raccordement recommandé
1.	Pour l'installation 230 V (la jonction monophasée avec le câble neutre), mettez les barrettes dans les serre-câbles 1-2-3 et 4-5, câble de protection ⏚	**1/N~**		**H05VV-F3G4**
2.	Pour l'installation 400/230 V (la jonction biphasée avec le câble neutre), mettez les barrettes dans les serre-câbles 2-3 et 4-5, câble de protection – ⏚	**2/N~**		**H05VV-F4G2,5**
3.	Pour l'installation 400/230 V (la jonction triphasée avec le câble neutre), mettez les barrettes dans les serre-câbles 4-5, les phases respectivement 1,2,3, zéro à 4-5, câble de protection – ⏚	**3/N~**		**H05VV-F5G1,5**
L1=R L2=S L3=T N=neutrale Leitung PE=Schutzleiter				

L1=R, L2=S, L3=T, N=serre-câble du cordon neutre, PE=serre-câble du cordon de protection

Première utilisation

- retirez les éléments d'emballage,
- retirez doucement les étiquettes de la porte du four sans en enlever la bande de colle,
- videz le tiroir, nettoyez bien la cavité du four pour ne pas laisser de traces de produits d'entretien,
- retirez les éléments d'équipement du four et nettoyez-les dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle,
- allumez un dispositif de ventilation ou ouvrez une fenêtre,
- chauffez le four (à la température 250 °C, pendant environ 30 min.), éliminez les salissures et nettoyez soigneusement.

Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

Utilisation de la plaque de cuisson

Certains modèles (voir le tableau dans le chapitre Caractéristique du produit) sont équipés d'une plaque de cuisson.

Pour régler la puissance de la plaque, tournez progressivement la manette à droite ou à gauche. Lorsque vous allumez la plaque de cuisson, le voyant jaune de contrôle s'allume sur le bandeau de commandes.

Un récipient bien choisi permet d'économiser de l'énergie. Le fond du récipient devrait être épais et plat et son diamètre devrait être égal au diamètre du brûleur, c'est-à-dire 18 cm, car le passage de la chaleur est alors meilleur.

Attention !
Veillez à la propreté de la plaque – une plaque sale perd sa puissance.
Protégez la plaque contre la corrosion.
Éteignez la plaque avant de retirer le récipient.
Ne laissez pas sans surveillance les récipients contenant des aliments, préparés sur la graisse ou l'huile, sur une plaque allumée ; la graisse brûlante peut s'enflammer.

Positions indicatives de la manette

0 Arrêt

• MIN. Préchauffage

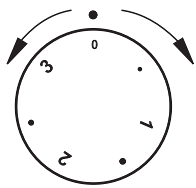
1 Légumes braisées, cuisson à puissance réduite

● Cuisson des potages, des plats en grande quantité

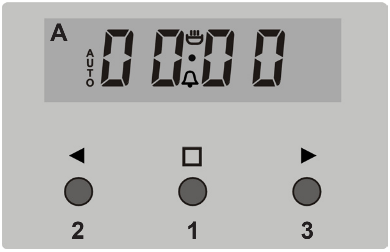
2 Friture à puissance réduite

● Grillage des viandes, des poissons

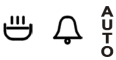
3 MAX. Chauffage rapide, cuisson et friture rapides



Programmateur électronique*



A écran de l’afficheur

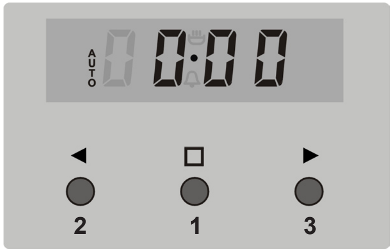


indications des fonctions de travail

1 touche de sélection des fonctions du programmateur
2 touche « - »
3 touche « + »

Mise à l’heure du programmateur

Après le branchement ou le rebranchement, l’afficheur indique l’heure 0.00,



- appuyez sur la touche **1** jusqu’à ce que le témoin commence à clignoter;
- mettez le programmateur à l’heure en utilisant les touches **2** et **3**.

Après environ 7 secondes, les nouvelles données sont mémorisées.

Attention !
Si le programmateur n’est pas mis à l’heure, le four ne fonctionne pas.

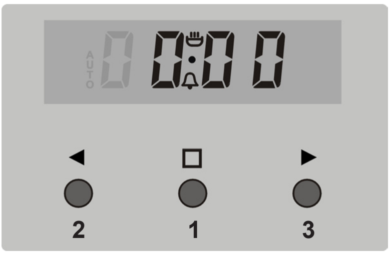
*en fonction du modéle

Minuteur

Vous pouvez activer le minuteur à tout moment sans tenir compte de l'état d'activation des autres fonctions du programmateur. La durée du temps à programmer est de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.
Pour programmer le minuteur :

- appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que le témoin commence à clignoter ;
- programmez le temps à l'aide des touches **3** et **2**,

Le temps programmé apparaît sur l'afficheur et le témoin est allumé.



À l'issue de la durée programmée, le signal sonore se déclenche et le témoin commence à clignoter,

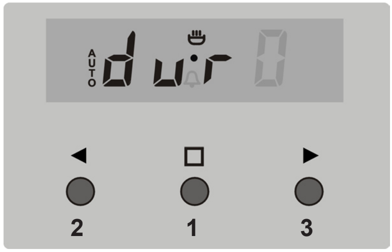
- appuyez sur la touche **1**, **2** ou **3** afin de couper le signal ; le témoin cesse alors de clignoter et l'heure actuelle apparaît sur l'afficheur.

Attention !
Si le signal n'est pas coupé manuellement, il est interrompu automatiquement après environ 7 minutes.

Fonctionnement sémi-automatique

Si vous voulez que le four s'arrête à une heure précise :

- positionnez la manette de fonctions du four et la manette de régulation de la température sur les positions désirées,
- appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que apparaîtront sur l'afficheur,



- programmez le temps désiré à l'aide des touches **3** et **2**, entre 1 minute et 10 heures.

Le temps programmé sera mémorisé après environ 7 secondes ; l'heure actuelle apparaît alors sur l'afficheur et la fonction **AUTO** est allumé.
À l'issue de la durée programmée, le four s'arrête automatiquement, un signal sonore se déclenche et la fonction **AUTO** commence à clignoter,

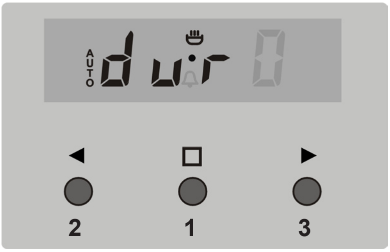
- mettez les manettes de fonctions du four et de régulation de la température sur la position « arrêt »,
- appuyez sur la touche **1**, **2** ou **3** afin de couper le signal ; le témoin cesse alors de clignoter et l'heure actuelle apparaît sur l'afficheur.

Attention !
Dans les fours équipés d'une seule manette, celle-ci regroupe la manette de fonctions du four et la manette de régulation de la température.

Fonctionnement automatique

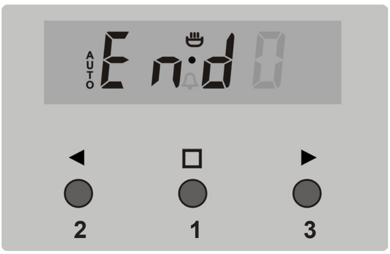
Si vous voulez que le four fonctionne pendant une durée précise et s'arrête à une heure précise, vous devriez programmer la durée de fonctionnement et l'heure d'arrêt :

●appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que apparaîtront sur l'afficheur,



●programmez le temps désiré à l'aide des touches **3** et **2**, entre 1 minute et 10 heures.

●appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que apparaîtront sur l'afficheur,

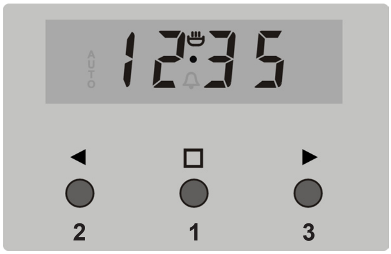


●programmez l'heure d'arrêt (fin de fonctionnement) à l'aide des touches **3** et **2**, le four doit s'arrêter dans les 23 heures et 59 minutes à partir du moment de programmation,

●positionnez la manette de fonctions du four et la manette de régulation de la température sur les positions désirées.

La fonction **AUTO** sont allumés, le four se mettra en marché à l'heure résultante de la différence entre le temps d'arrêt programmé et la durée de cuisson (ex. le four est programmé pour une heure et il doit s'arrêter à 14.00, donc il se mettra en marche à 13.00).
À l'issue de la durée programmée, le four s'arrête automatiquement, un signal sonore se déclenche et la fonction **AUTO** clignote,
● mettez les manettes de fonctions du four et de régulation de la température sur la position « arrêt »,

● appuyez sur les touches 1, 2 ou 3 pour arrêter la sonnerie, la fonction **AUTO** s'éteindra et le programmateur montrera le temps courant, p. ex.: 12h35.



Annulation des reglages

Dans chaque moment on peut annuler les réglages du minuteur ou de la fonction du travail automatique.

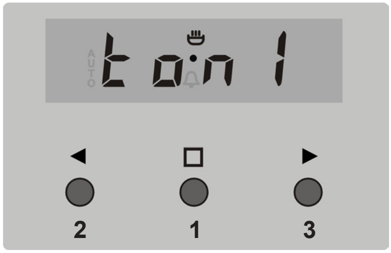
Annulation du travail automatique :
● appuyer en même temps sur les touches **2** et **3**,

Annulation du minuteur :
● avec la touche 1 choisissez la fonction du minuteur,
● appuyez de nouveau sur les touches **2** et **3**.

Changement du ton du bip sonore

On peut changer le ton du bip sonore de la façon suivante :

● appuyez en même temps sur les touches **2** et **3**,
● choisissez avec le bouton **1** la fonction « ton », les indications do programmateur seront pulsatoires :

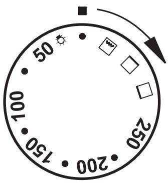


● choisissez avec le bouton **2** le ton de **1** à **3**.

Fonctions et utilisation du four

Four équipé d'une convection naturelle (conventionnel)

Le four peut être chauffé à l'aide d'une chaleur de sole et de voûte ainsi que d'un grilloir (si disponible). Pour utiliser le four, vous disposez d'une manette, permettant de gérer le commutateur du type de fonctionnement, lié au dispositif de régulation de la température.



Attention !
Dans les modèles de cuisinières, dépourvus de grilloir, la position sur la manette de contrôle n'existe pas.

Positions possibles de la manette

Éclairage indépendant du four
Lorsque vous mettez la manette sur cette position, la cavité du four est éclairée. Vous pouvez l'utiliser pour, par exemple, nettoyer la cavité du four.

50-250 (°C) **Chaleur de sole et de voûte mises en marche**
Le thermostat permet de régler la température de 50 °C à 250 °C. Utilisez-le pour les cuissons.

Chaleur de sole mise en marche
Lorsque vous mettez la manette sur cette position, le four chauffe uniquement à l'aide de la chaleur de sole. Vous pouvez l'utiliser pour, par exemple, terminer la cuisson du plat en-dessous.

Chaleur de voûte mise en marche
Lorsque la manette est mise sur cette position, le four ne chauffe qu'au moyen de la voûte. Vous pouvez l'utiliser pour, par exemple, terminer la cuisson du plat au-dessus.

Grilloir mis en marche
Lorsque vous mettez la manette sur cette position, vous pouvez griller vos plats ou les cuire à l'aide du tournebroche.

Allumer et éteindre le four

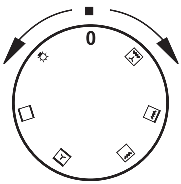
Pour allumer le four, il faut :

- définir les conditions nécessaires de fonctionnement du four, la température et la nature de la chaleur,
- mettre la manette sur la position souhaitée en la tournant à « droite ».

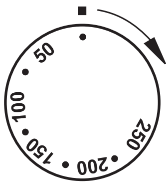
Lorsque vous allumez le four, deux voyants de contrôle, jaune et rouge, s'allument. Le voyant jaune de contrôle signale le fonctionnement du four. Si le voyant rouge de contrôle s'éteint, le four a atteint la température demandée. A moins que les recettes culinaires recommandent de mettre le plat dans un four préchauffé, il est nécessaire de le faire seulement après que le voyant rouge de contrôle se soit éteint. Lors de la cuisson, le voyant rouge s'allume et s'éteint périodiquement (maintien de la température à l'intérieur du four). Le voyant jaune de contrôle peut également rester allumé lorsque la manette est mise sur la position « Éclairage du four ».
Éteindre le four – afin d'éteindre le four, placez la manette sur la position « 0 », en la tournant « à gauche ». Le voyant de contrôle devrait s'éteindre.

Four à circulation d’air pulsé (avec un ventilateur)

Le four peut être chauffé à l’aide d’une chaleur de sole et de voûte, et d’un grilloir. Pour utiliser le four, vous disposez d’une manette de type de fonctionnement – il suffit de tourner le commutateur à la fonction sélectionnée,



ainsi que les manettes de régulation de la température – il faut positionner la manette sur la température sélectionnée.



Pour arrêter le four, il faut mettre les deux manettes sur la position « ● »/« **0** ».

Attention !
Lors du choix d’une fonction (chaleur, etc.), le four est mis en marche une fois la température sélectionnée.

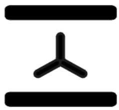
Positions possibles de la manette de type de fonctions du four



Éclairage indépendant du four
Lorsque vous mettez la manette sur cette position, la cavité du four est éclairée.

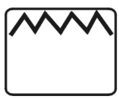


Chaleurs de sole et de voûte mises en marche
Lorsque vous mettez la manette sur cette position, le four est chauffé selon la méthode conventionnelle.



Ventilateur, chaleur de sole et de voûte mis en marche
Lorsque vous mettez la manette sur cette position, vous sélectionnez la fonction tarte. Four conventionnel muni d’un ventilateur.

Attention !
Lorsque vous utilisez la fonction et vous avez mis la manette de régulation de la température sur la position « 0 », seul le ventilateur fonctionne. Cette fonction est utile pour refroidir les mets ou la cavité du four.



Grilloir mis en marche
Lorsque vous mettez la manette sur cette position, vous ne pouvez faire griller les mets que si le grilloir est mis en marche.



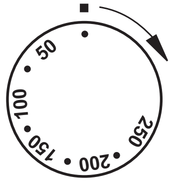
Grilloir renforcé
(Grilloir et chaleur de voûte)
Lorsque vous sélectionnez la fonction GRIL RENFORCÉ, le gril fonctionne en même temps que la chaleur de voûte. Cette fonction permet d'obtenir une température plus élevée dans la partie haute du four pour griller plus efficacement des quantités plus grandes.



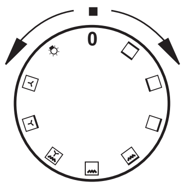
Grilloir renforcé
(Grilloir et chaleur de voûte)
Lorsque vous sélectionnez la fonction GRIL RENFORCÉ, le gril fonctionne en même temps que la chaleur de voûte. Cette fonction permet d'obtenir une température plus élevée dans la partie haute du four pour griller plus efficacement des quantités plus grandes.

Four à circulation d'air pulsé (avec un ventilateur et une chaleur tournante)

Il est possible de chauffer le four à l'aide de la chaleur de sole et de voûte, du grilloir et de la chaleur tournante. Le four est réglé à l'aide de la manette de fonctions et de la manette de régulation de la température. Pour programmer le four, il faut mettre la manette sur la position choisie,



ainsi que les manettes de régulation de la température – il faut positionner la manette sur la température sélectionnée.



Pour arrêter le four, il faut mettre les deux manettes sur la position « ● »/« **0** ».

Attention !
Lors du choix d'une fonction (chaleur, etc.), le four est mis en marche une fois la température sélectionnée.

Positions possibles de la manette de fonctions du four

Éclairage indépendant du four
Lorsque vous mettez la manette sur cette position, la cavité du four est éclairée.

Chaleur tournante mise en marche
Lorsque la manette est mise sur la position CHALEUR TOURNANTE, le four est chauffé de façon forcée à l'aide d'un thermoventilateur placé au milieu de la paroi du fond dans la cavité du four. La chaleur tournante assure une circulation régulière de la chaleur autour du met dans le four.
Les avantages de la chaleur tournante :
- le temps de chauffage est réduit, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four,
- il est possible de cuire des plats simult nément sur deux niveaux,
- en ce qui concerne la cuisson des viandes,
- 'extraction du jus et des graisses

est diminuée, ce qui rend les plats plus savoureux.

La chaleur tournante et la chaleur de sole mis en marche
Lorsque la manette est mise sur cette position, la fonction de chaleur tournante est combinée avec le fonctionnement de chaleur de sole, ce qui fait augmenter la température au-dessous du plat.

Ventilateur et grilloir mis en marche
Lorsque la manette est mise sur cette position, la fonction du grilloir est combinée avec le fonctionnement du ventilateur. En pratique, cette solution permet d'accélérer le processus du gril et rend le plat plus savoureux. N'oubliez pas de fermer la porte du four lorsque vous utilisez la fonction GRIL.

Attention !
Lorsque vous utilisez la fonction et vous avez mis la manette de régulation de la température sur la position « 0 », seul le ventilateur fonctionne. Cette fonction est utile pour refroidir les mets ou la cavité du four.

Grilloir mis en marche
Lorsque vous mettez la manette sur cette position, vous ne pouvez faire griller les mets que si le grilloir est mis en marche.

Grilloir renforcé
(Grilloir et chaleur de voûte)
Lorsque vous sélectionnez la fonction GRIL RENFORCÉ, le gril fonctionne en même temps que la chaleur de voûte. Cette fonction permet d'obtenir une température plus élevée dans la partie haute du four pour griller plus efficacement des quantités plus grandes.

Chaleur de voûte mise en marche
Lorsque vous mettez la manette sur cette position, vous ne pouvez faire chauffer le four qu'à l'aide de la chaleur de voûte.

Chaleurdesolemiseen marche
Lorsque vous mettez la manette sur cette position, le four chauffe uniquement à l'aide de la chaleur de sole.

Chaleurs de sole et de voûte mises en marche
Lorsque vous mettez la manette sur cette position, le four est chauffé selon la méthode conventionnelle.

Utilisation du grilloir

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

Pour mettre en marche le grilloir :

- mettez la manette du four sur la position marquée du symbole
- chauffez le four pendant environ 5 minutes (la porte du four doit être fermée),
- mettez le plat au four, dans les gradins appropriés ; lorsque vous utilisez une grille pour les grillades, insérez un plat lèchefrites directement sous la grille, il recueille les graisses des grillades,

Pour la fonction gril et supergril nous vous conseillons de réglez votre thermostat sur 250°C et pour la fonction sur 200°C.

Attention !
Pour la cuisson en fonction , la porte du four doit être fermée.
Quand vous utilisez la fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à distance !

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Cuissons

- il est recommandé d’utiliser les plats fournis avec la cousinière pour la cuisson des pâtisseries,
- les cuissons peuvent être aussi effectuées dans les moules disponibles sur le marché (il faut les poser sur la grille), **pour les cuissons, optez plutôt pour les moules noirs qui permettent de réduire le temps de cuisson,**
- il n’est pas recommandé d’utiliser les moules à surface claire et brillante en mode de cuisson conventionnelle (chaleur de voûte + de sole), avec ce type des moules, les plats risquent de ne pas être assez cuits en dessous,
- vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, le préchauffage du four n’est pas nécessaire, en ce qui concerne les autres modes de cuisson, il faut préchauffer le four avant d’y mettre le plat,
- avant de sortir une pâtisserie du four, vérifiez la qualité de la cuisson à l’aide d’une baguette en bois (si la pâtisserie est prête, la baguette doit en ressortir propre est sèche),
- il est recommandé de laisser la cuisson au four pendant environ 5 minutes après avoir arrêté le four,
- si vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, les températures de cuisson sont d’habitude de 20–30 degrés plus basses que pendant le mode de cuisson conventionnel (avec la chaleur de voûte et de sole),
- les paramètres des cuissons dans les tableaux sont indiqués à titre d’exemple et peuvent être modifiés selon l’expérience et les goûts culinaires de l’utilisateur,
- si les informations précisées dans les recettes diffèrent considérablement des valeurs indiquées dans la notice d’utilisation, veillez suivre les consignes de la notice.

TABLEAU 1 : Pâtisserie

TYPE DE PATISSERIE	CHALEUR DE SOLE + DE VOÛTE		CHALEUR TOURNANTE		DURÉE DE CUISSON [min]
	NIVEAU	TEMPÉ-RATURE [°C]	NIVEAU	TEMPÉ-RATURE [°C]	
Cuissons dans les moules					
Tarte traditionnelle	2	170–180	2	150–170	60–80
Sablé	2	160–180	2	150–170	65–80
Pâte pour tarte	2–3	170–180	2–3	160–170	20–30
Tarte biscotte	2	170–180			30–40
Tarte aux fruits (pâte brisée)			2–3	160–180	60–70
Tarte au fromage (pâte brisée)			2	140–150	60–90
Tarte pâte à levure	2	160–180	2	150–170	40–60
Pain (ex. pain aux céréales)	2	210–220	2	180–200	50–60
Cuissons dans les plats fournis avec la cuisinière					
Tarte aux fruits (pâte brisée)	3	170–180	2	160–170	35–60
Tarte aux fruits (pâte à levure)			2	160–170	30–50
Tarte saupoudrée	3	160–170	2	150–170	30–40
Biscottes	2	180–200			10–15
Pizza (pâte fine)	3	220–240			10–15
Pizza (pâte épaisse)	2	190–210			30–50
Petites cuissons					
Petits gâteaux	3	160–170	2	150–160	10–30
Pâte feuilletée	3	180–190	2	170–190	18–25
Meringues	3	90–110			80–90
Darioles			2	170–190	35–45

TABLEAU 1A : Pâtisseries

Fonctions du four :pâtisserie (élément chauffant inférieur + supérieur + ventilateur)

Sorte de pâtisserie	Température [oC]	Temps de cuisson [minutes]
Cuissons dans des moules à pâtisserie		
Meringues	80	60-70
Kouglof	150	65-70
Kouglof levé	150	60-70
Gâteau d’anniversaire	150	25-35
Cuissons sur les plaques faisant partie de l’équipement du four		
Gâteau levé	150	40-45
Pâte brisée	150	30-45
Gâteau aux fruits	150	40-55
Génoise	150	30-40

Rôtissage

- les viandes dont le poids excède 1 kg doivent être préparées dans le four, il est recommandé de préparer les morceaux plus petits sur les brûleurs gaz de la cuisinière,
- utilisez les récipients résistants à la chaleur pour le rôtissage, les poignées de ces récipients doivent être également résistantes aux hautes températures,
- si vous utilisez les grilles pour le rôtissage, placez le plat à rôtissage avec une petite quantité d’eau au niveau le plus bas,
- au moins une fois pendant la cuisson, tournez la viande, nappez-la avec du jus ou de l’eau chaude et salée (n’ajoutez pas d’eau froide dans le plat).

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

TABLEAU 2 : Rôtissage

TYPE DE VIANDE	NIVEAU BAS		TEMPÉRATURE [°C]		DURÉE* EN MIN.
	CHALEUR TOURNANTE	CHALEUR DE SOLE + DE VOÛTE	CHALEUR TOURNANTE	CHALEUR DE SOLE + DE VOÛTE	
BOEUF					1 cm
Roastbeef ou filet saignant (« english ») four préchauffé		3		250	12–15
cuit (« medium ») four préchauffé		3		250	15–25
bien cuit (« well done ») four préchauffé		3		210–230	25–30
Rôti	2	2	160–180	200–220	120–140
PORC					
Rôti	2	2	160–180	200–210	90–140
Jambon	2	2	160–180	200–210	60–90
Filet		3		210–230	25–30
VEAU	2	2	160–170	200–210	90–120
AGNEAU	2	2	160–180	200–220	100–120
GIBIER	2	2	175–180	200–220	100–120
VOLAILLE					
Poulet	2	2	170–180	220–250	50–80
Oie (environ 2 kg)	2	2	160–180	190–200	150–180
POISSONS	2	2	175–180	210–220	40–55

* **Les données dans le tableau se réfèrent à une portion de 1 kg**, en cas de portions plus grandes, ajoutez 30–40 minutes pour chaque kilogramme supplémentaire.

Attention !
Tournez la viande à mi-temps de cuisson.
Il est préférable de rôtir la viande dans les récipients résistants à la chaleur.

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

TABLEAU 3 : Grilloir + tournebroche

TYPE DE VIANDE	TEMPÉRATURE [°C]	DURÉE DE CUISSON
Poulet (environ 1,5 kg)	250	90–100
Poulet (environ 2,0 kg)	250	110–130
Brochette (environ 1,0 kg)	250	60–70

TABLEAU 4 : Gril

TYPE DE PLAT	NIVEAU BAS	TEMPÉRATURE [°C]	DURÉE DE GRILLAGE [MIN]	
			HCÔTÉ 1	HCÔTÉ 2
Côtelette de porc	4	250	8-10	6–8
Carré de porc	3	250	10–12	6–8
Brochette	4	250	7–8	6–7
Saucisses	4	250	8–10	8–10
Roastbeef (steak environ 1 kg)	3	250	12–15	10–12
Côtelette de veau	4	250	8–10	6–8
Steak de veau	4	250	6–8	5–6
Côtelette de mouton	4	250	8–10	6–8
Côtelette d’agneau	4	250	10–12	8–10
Moitié du poulet (500 g)	3	250	25–30	20–25
Filet de poisson	4	250	6–7	5–6
Truite (environ 200–250 g)	3	250	5–8	5–7
Pain (toasts)	4	250	2–3	2–3

TABLEAU 5 : Ventilateur et grilloir

Attention !
Il est recommandé de fermer la porte du four pour effectuer les grillades. Cette fonction est recommandée pour des grandes portions de viande.

TYPE DE VIANDE	POIDS [kg]	NIVEAU BAS	TEMPÉRATURE [°C]	DURÉE [MIN]
Rôti de porc	1,0 1,5 2,0	2 2 2	170–190 170–190 170–190	80–100 100–120 120–140
Cuisse d'agneau	2,0	2	170–190	90–110
Roastbeef	1,0	2	180–200	30–40
Poulet	1,0	2	180–200	50–60
Canard	2,0	1–2	170–190	85-90
Oie	3,0	2	140–160	110–130
Dinde	2,0 3,0	2 1–2	180–200 160–180	110–130 150–180

Pendant la cuisson, il faut tourner la viande et la napper de jus ou d'eau chaude et salée.

Attention !
Les paramètres dans les tableaux sont indiqués à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon l'expérience et les goûts culinaires selon l'utilisateur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de la cuisinière permettent de rallonger la période de son exploitation.

Avant de commencer le nettoyage, débranchez la cuisinière et mettez toutes les manettes sur la position « ● »/« 0 ». Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.

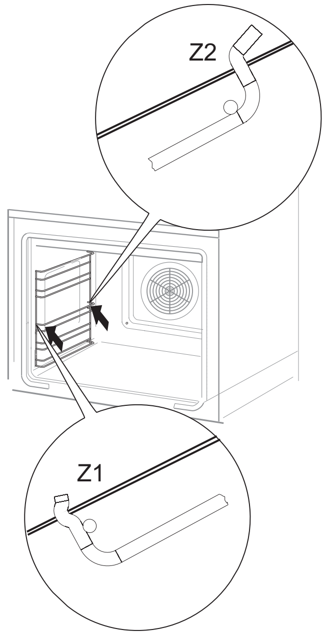
Plaque

Veillez à la propreté de la plaque – une plaque sale perd sa puissance.
Protégez la plaque contre la corrosion.
Éteignez la plaque avant de retirer le récipient.
Ne laissez pas sans surveillance les récipients contenant des aliments, préparés sur la graisse ou l'huile, sur une plaque allumée ; la graisse brûlante peut s'enflammer.

- Pour le lavage et le nettoyage, utilisez des chiffons doux et hygroscopiques. Après le nettoyage, essuyez bien la plaque vitrocéramique.
- Procédez avec attention pour ne pas endommager la plaque vitrocéramique, la rayer ou provoquer des éclats suite aux chutes de couvercles en métal et d'objets pointus ou tranchants.

Four

- Nettoyez le four après chaque utilisation. Pour nettoyer la cavité, allumez l'éclairage du four. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- **Nettoyage à la vapeur – Steam Clean* :**
  — versez 0,25 l d'eau (1 verre) dans un récipient et posez-le sur la grille au niveau le plus bas,
  — fermez la porte du four,
  — mettez la manette de régulation de la température sur la position 50 °C, et la manette de fonctions sur la position « chaleur de sole »,
  — faites chauffer le four pendant environ 30 minutes,
  — ouvrez la porte du four, essuyez la cavité avec un chiffon ou une éponge, ensuite lavez-la en utilisant de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
  Attention. Après un nettoyage à vapeur, des traces d'eau ou de l'humidité peuvent rester en-dessous de la cuisinière.
- Essuyez la cavité du four.
- Les fours désignées par la lettre **D** ont été équipées en crémaillères en fil (échelles) pour lèchefrites et grilles. Pour les laver vous pouvez les déposer. Dans ce cas-là il faut tirer le crabot qui se trouve devant (Z1), ensuite écarter la crémaillère et déposer du crabot arrière (Z2). Après avoir lavé les crémaillères il faut les placer dans les trous à encastrer du four, enfoncer les crabots (Z1 et Z2).



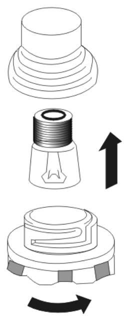
Démontage des gradins fils

**en fonction du modéle*

Remplacement de la lampe du four

Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter le risque d'un choc électrique.

- Mettez toutes les manettes de contrôle sur la position **« ● »/« 0 »** et coupez l'alimentation,
- Dévissez le hublot de la lampe, nettoyez-le et mettez-le bien à sec.
- Dévissez l'ampoule, si nécessaire changez-la. Caractéristiques de l'ampoule à haute température (300 °C) :
  — tension 230 V
  — puissance 25 W
  — culot E14.

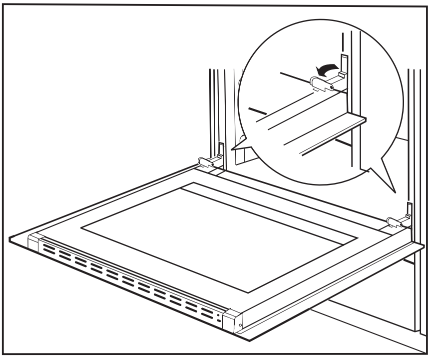


Lampe du four

- Vissez l'ampoule en vous assurant qu'elle est bien placée dans la douille céramique.
- Vissez le hublot de la lampe.

Retrait de la porte

Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière. Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau horizontal. Afin de remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Faites attention à mettre correctement le cran de la charnière sur l'ergot de la porte-charnière. Après avoir remis la porte du four, baissez obligatoirement le dispositif de verrouillage. Si vous ne le faites pas, vous risqueriez d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.

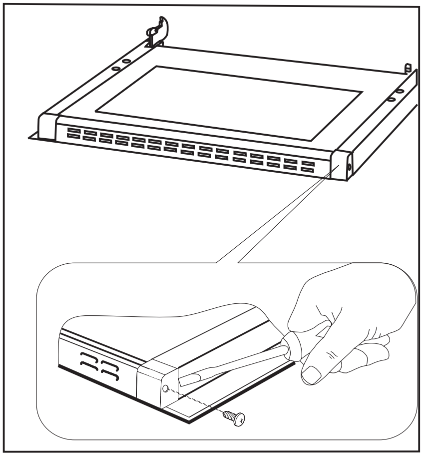


Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières

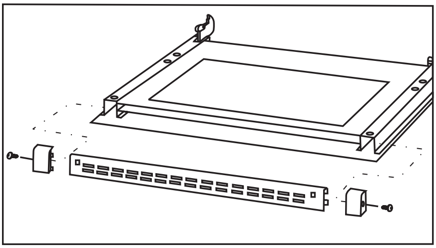
Démontage de la vitre intérieure

1. A l'aide d'un tournevis cruciforme, dévisser les vis se trouvant dans les cliquets latéraux (schéma A)
2. Pousser les cliquets à l'aide d'un tournevis plat et enlever la baguette supérieure de la porte (schémas A,B)
3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte) (schéma C)
4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.
   La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.

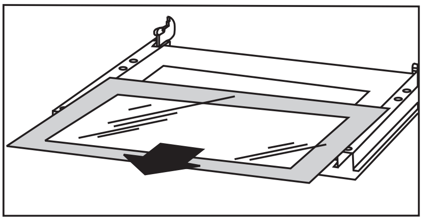
A



B



C



Démontage de la vitre intérieure

COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

En cas de panne, il faut :

- éteindre les éléments de travail de la cuisinière,
- couper l'alimentation électrique,
- avertir le service après vente,
- l'utilisateur peut réparer certaines petites pannes en suivant les indices dans le tableau ci-dessous. Avant de vous adresser au service après vente, vérifiez les points présentés dans le tableau.

PROBLÈME	CAUSE	PROCÉDURE
1. l'appareil ne fonctionne pas	coupure de courant	vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le
2. l'afficheur du programmateur indique les chiffres « 0.00 » clignotant à intervalles réguliers	l'appareil a été débranché ou il y avait une coupure momentanée de courant	programmez l'heure actuelle (cf. *commande du programmateur*)
3. l'éclairage du four ne fonctionne pas	l'ampoule est dévissée ou défectueuse	vissez ou changez l'ampoule (cf. chapitre *Nettoyage et entretien*)

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	400/230V~50 Hz
Puissance nominale	max. 9,8 kW
Dimensions de la cuisinière (Largeur/Hauteur/Profondeur)	85 x 50 x 60 cm
Volume de la cavité*	53-58 litres
Efficacité énergétique	sur l'étiquette d'efficacité énergétique
Poids	environ 40 kg

Possède le certificat de sécurité

Conforme aux exigences UE normes EN 60335-1, EN 60335-2-6

*selon EN 50304
volume en fonction de l'équipement du four – indiqué sur l'étiquette d'efficacité énergétique.

Déclaration du producteur

Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :

- *directive « basse tension »* ***73/23/EEC,***
- *directive « compatibilité électromagnétique »* ***89/336/EEC,***

c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée CE et est accompagné d'une ***déclaration de conformité*** *destinée aux autorités de surveillance du marché.*